



Telur ikan terbang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses telur ikan terbang kering	5
Bibliografi	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses telur ikan terbang kering	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas telur ikan terbang kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2720-1992, *Telur ikan terbang kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan..

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 3 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Telur ikan terbang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan telur ikan terbang kering.

2 Acuan normatif

SNI 2720.2:2010, *Telur ikan terbang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku telur ikan terbang kering sesuai SNI 2720.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Bak penampungan;
- b) Keranjang plastik;
- c) Meja proses;
- d) Pemisah telur dan serat;
- e) Tempat pengeringan;
- f) Timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan telur ikan terbang kering mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya dan ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) yang diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci menggunakan air bersih secara cepat, cermat, dan saniter.

6.3 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku telur ikan terbang yang kering.
- c) Petunjuk: bahan baku telur ikan terbang dikeringkan hingga telur mudah dipisahkan dari serat, dan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.4 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang seragam sesuai spesifikasi mutu telur ikan terbang.
- c) Petunjuk: bahan baku telur ikan terbang kering dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pemisahan serat

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kerusakan fisik dan serat yang tertinggal karena salah penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu produk yang sesuai spesifikasi telur ikan terbang kering
- c) Petunjuk: telur ikan terbang diproses sehingga terpisah dari seratnya dengan alat pemisah telur dan serat serta dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.6 Pembersihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta terdapatnya benda asing karena salah penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bersih sesuai spesifikasi telur ikan terbang kering.
- c) Petunjuk: telur ikan terbang dipisahkan dari sisa-sisa serat, kotoran dan telur ikan terbang yang rusak serta dilakukan secara cermat dan saniter.

6.7 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan telur ikan terbang kering yang aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: telur ikan terbang kering dimasukkan ke plastik dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi serta dilakukan secara cermat, saniter.

6.8 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dikemas dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cermat, dan saniter.

6.9 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam ruangan dengan suhu 0 °C - 5 °C, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

6.10 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk yang telah dikemas dimuat dalam kondisi yang saniter dan higienis dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan produk dalam suhu 0 °C - 5 °C.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk telur ikan terbang kering harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

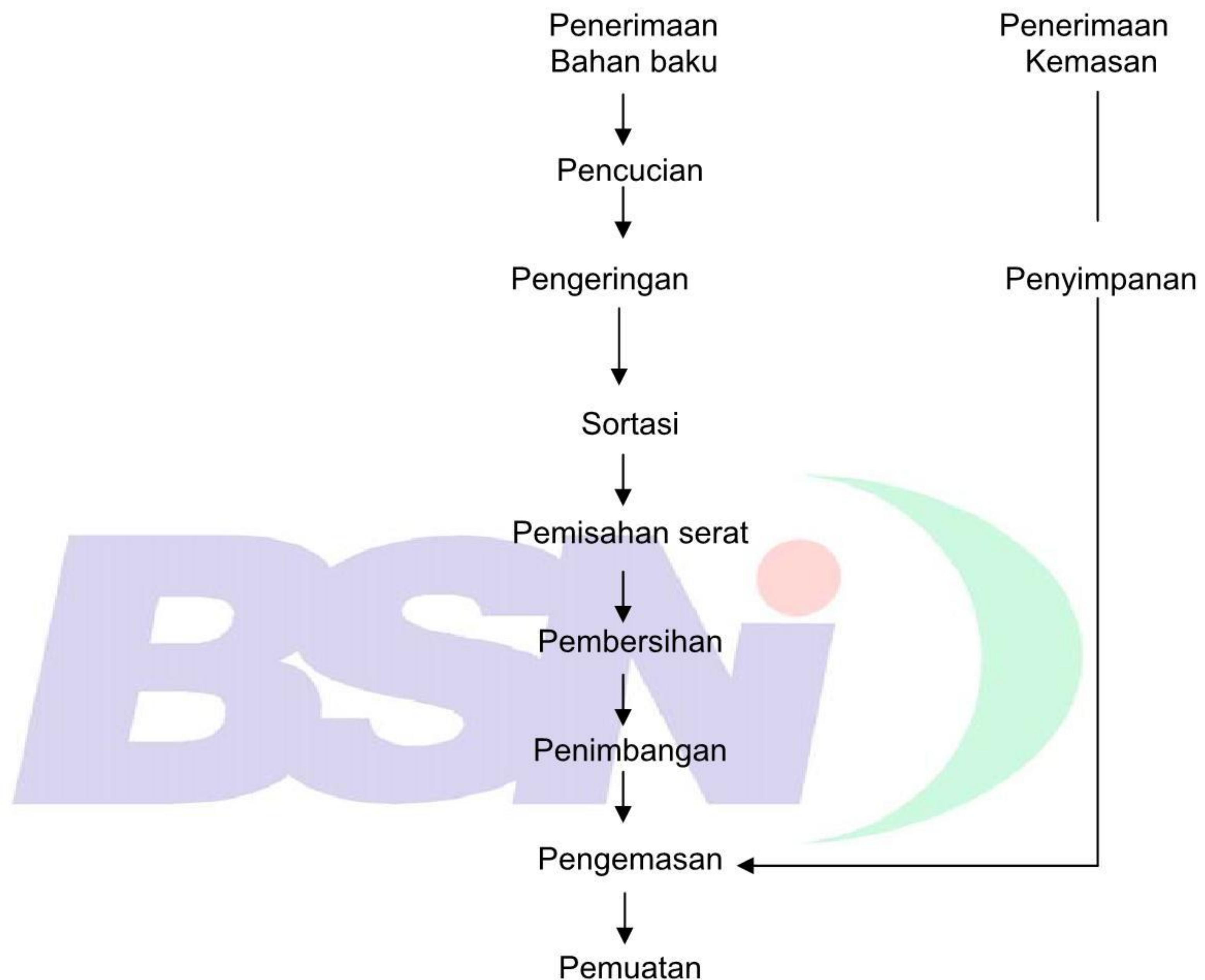
Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk telur ikan terbang kering yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses telur ikan terbang kering



CATATAN Apabila bahan baku diterima dalam keadaan kering tanpa mengalami pencucian langsung ke tahap sortasi.

Gambar A.1 - Diagram alir proses telur ikan terbang kering

Bibliografi

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id